保証書

オーブントースター保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	ET-FS28	修理メモ
※お客様　お名前	☎	
ご住所　〒		
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
   - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
   - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
   - (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   - (チ) 消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

愛情点検　**長年ご使用のオーブントースターの点検を！**

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- ●その他の異常や故障がある

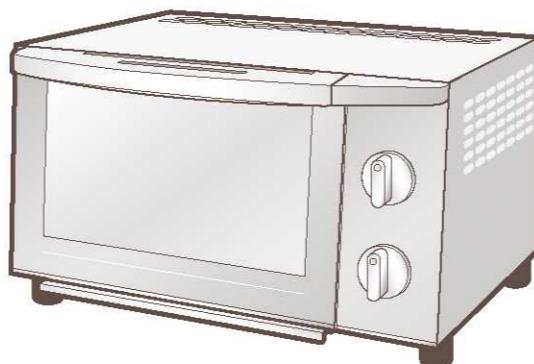
ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

ZOJIRUSHI

家庭用

オーブントースター
こんがり倶楽部（くらぶ）

型名 ET-FS28 型

取扱説明書

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告　死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意　軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⊘ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

禁止

コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

禁止

トレーに油を入れて使わない
火災の恐れがあります。

禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく　火災の原因になります。

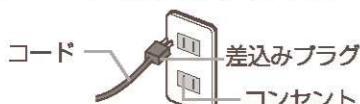
禁止

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

禁止

カーテンなど可燃物の近くで使用しない
火災の恐れがあります。

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する　そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
<異常・故障例>
・コードや差込みプラグが異常に熱くなる　・コードに深い傷や変形がある　・ヒーターが割れている
・焦げくさいにおいがする　・製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある　・ビリビリと電気を感じる
・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする　・タイマーつまみを回しても加熱を開始しない　など
このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

発火を防ぐために次のような使い方はしない

禁止

■必要以上に加熱しない　過熱により発火することがあります。
■バターやジャムを塗ったパンを焼かない
油脂や糖類を含むものは焦げやすく、パンが発火することがあります。
■使用中は、本体から離れない　調理物が発火することがあります。
■生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものをトレーなしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
アルミホイルを使っていても油のもれることがあるので、必ずトレーにのせてください。
■本体の上にものをのせたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない
本体やものが変形・変質し、火災の原因になります。
■とびらを開けたまま調理しない　調理物が発火することがあります。

必ず実施

■必ず、くず受皿をセットする　発火の原因になります。
■調理物が焼き網から落ちやすい場合は、必ずトレーを使用する　発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…

必ず実施

■すぐにタイマーを切り、差込みプラグを抜く
火災の原因になります。
万一炎が出た場合は炎が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
また、とびらのガラスが割れますので水をかけないでください。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない
高温ですのでやけどをすることがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

必ず実施

調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

禁止

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない
破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

禁止

調理以外の目的で使用しない

必ず実施

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

禁止

壁や家具の近くで使わない
熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
（→4ページ「設置場所について」参照）

必ず実施

使用後は必ずお手入れをする
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の恐れがあります。

お願い

●**バターやジャムを塗ったパンなどは調理しないでください。**火災の原因になります。
●**必要以上に加熱しないでください。**火災の原因になります。
●**次のような調理物はでき具合を見ながら調理してください。（絶対に本体から離れないでください。）焦げやすく、調理物が発火する原因になります。**
•バターロール・フライ・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの
•サンドイッチ用の薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン
•薄切りにしたフランスパン　•もち　•かきもち　•生の肉・魚やフライなど
●**硫酸紙やクッキングシート・ケーキミックス用紙製焼き型は使用しないでください。**
発火の原因になります。
●**樹脂製のトレーは使用しないでください。**発火の原因になります。
●**アルミホイルを使用するときは必ずトレーに載せて、トレーからはみ出したりヒーターに接触しないように注意してください。**
庫内をふさいだりヒーターに付着すると、発火・故障の原因になります。

発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに、タイマーを切って、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

●**とびら(全面ガラス)に水をかけないでください。またとびらとっ手に強い力をかけないでください。**
とびらのガラスが割れたり本体が故障する原因になります。

●**くず受け皿を取り出したまま通電したり、焼き網・とびらをはずしたまま通電しないでください。**
火災や故障の原因になります。

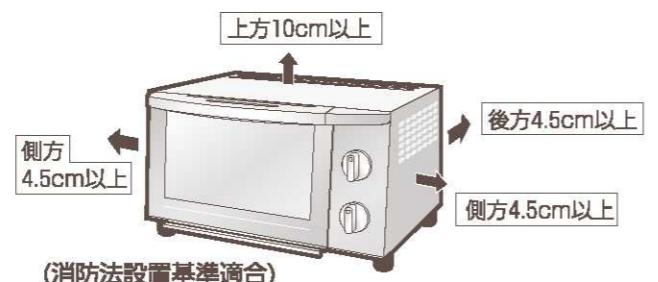
●**トレーを傷める原因になりますので次のことは必ず守ってください。**
•金属製のへら・ナイフ・ナイロンたわしなどを使わないでください。
•耐熱容器などをのせるときは、あらかじめアルミホイルを敷いてください。
•調理物を入れずに通電をしないでください。

設置場所について

●**周囲の可燃物から右図の隔離距離を保つようにしてお使いください。**（可燃物が木製の壁・家具などの場合）
火災の恐れがあります。

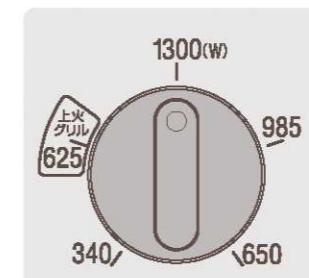
●前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。**（30cm以上）**
（壁に近づけない、障害物などを置かない）

●**ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。**
（変形・変色の原因になります。）

（消防法設置基準適合）

温度みはりセンサー（サーモスタット）について

●この製品にはサーモスタット（温度調節器）がついています。調理の途中に**自動的にヒーターが消えたりついたりしながら**調理を続けます。（ヒーターが消えていても故障ではありません。）
●連続で使用するときは、サーモスタットがはたらき、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。
●サーモスタットによりヒーターが消えたりついたりする際、「カチッ」と音がしますが、故障ではありません。

各部のなまえ

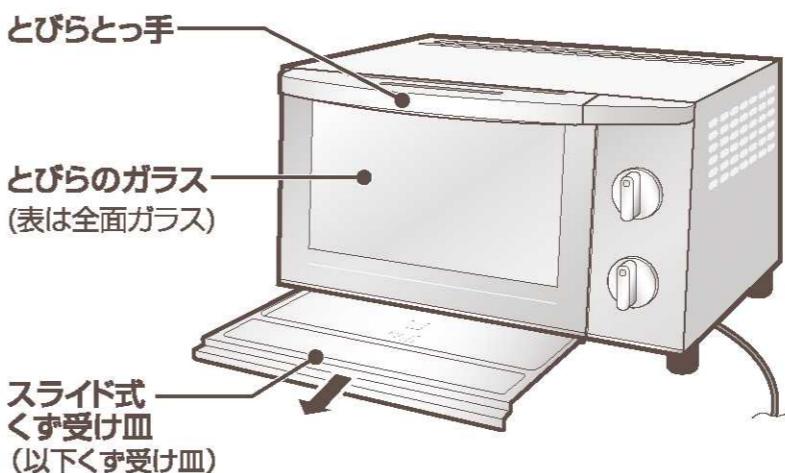
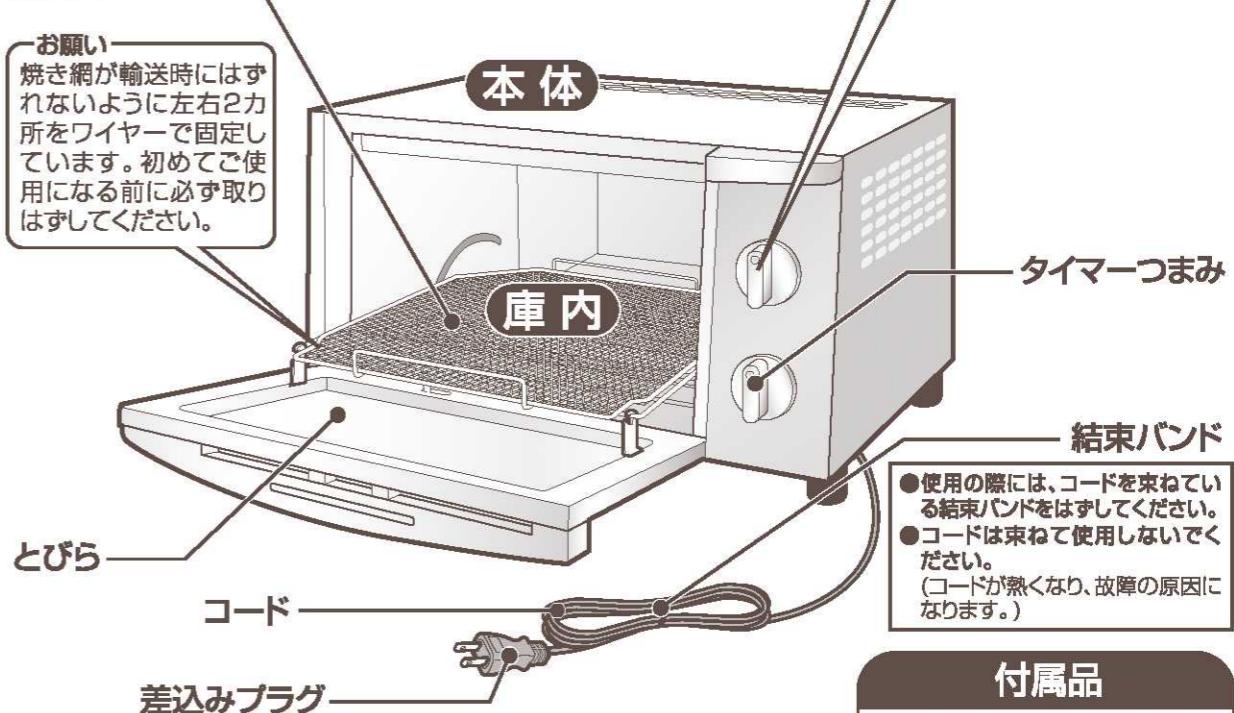
火力切換つまみ

火力切換	上ヒーター	下ヒーター
1300W	625W	675W
985W	※310W	675W
650W	※310W	※340W
340W	——	※340W
上火グリル	625W	——

※印の時ヒーターはあまり赤くなりません。

お願い
焼き網が輸送時にはずれないように左右2カ所をワイヤーで固定しています。初めてご使用になる前に必ず取りはずしてください。

●**使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。**
●**コードは束ねて使用しないでください。**
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

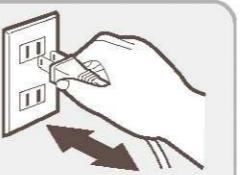
付属品

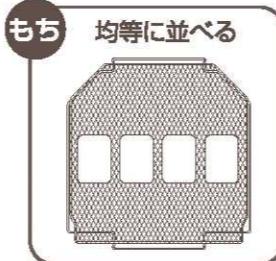
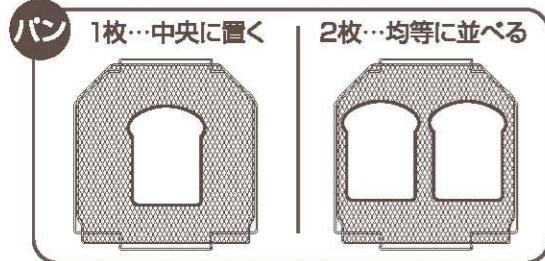
トレー

注意
●調理中、トレーのそり具合で音がすることがあります。故障ではありません。

●**焼き網・とびら・くず受け皿は取りはずせます。**
（→9ページ参照）

使い方

この製品は、食パンを焼いたりフライの温めなどをするものです。
目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。

●ご使用の前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
●ご使用の前にタイマーが「切」になっていることを確認して差込みプラグを差し込んでください。調理が終わったら、コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。
●初めてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

1 調理物を均等に置く

●汁の出るものや形のくずれやすいもの（つきたてのもちなど）は、トレーをご使用ください。
●トレーは、調理物によって加熱すると、そることがあります。できるだけ調理物を均等に置くか、耐熱陶器皿にのせてご使用ください。

再加熱の場合は…
とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理を温めなおすときは、必ずトレーを使用し、全体をアルミホイルに包んで油が飛び散らないようにしてください。

パン　1枚…中央に置く　2枚…均等に並べる

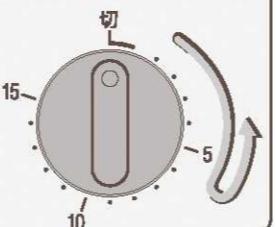
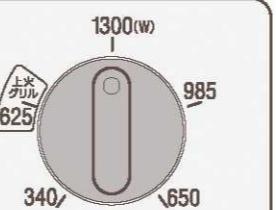
ピザ　トレーに置く

もち　均等に並べる

2 火力切換つまみを合わせ、タイマーをセットする

①火力切換つまみを料理するものに合わせてセットする
●火力切換つまみは、左右どちらにも回せます。

②タイマーつまみを目盛に合わせる（スイッチが入り、加熱開始）
●予熱は必要ありません。
●途中で調理物を出し入れするときは、タイマーつまみを「切」に戻してください。
●必要以上の加熱は、おやめください。
調理物が焦げすぎたり、燃え出したりします。
特にクッキーやバターつきパンなど油脂類や糖類を使う調理の場合はご注意ください。

●火力切換つまみは、各火力の表示位置（｜で表示）に確実に合わせてください。

●タイマーを「5」以下に合わせるときは、タイマーつまみを一度「6」以上に回してからご希望の目盛まで合わせてください。

3 できあがり

セットした時間がくると、"チーン"と音が鳴り、スイッチが切れてできあがり

●調理物を取り出すときは、トレーが熱くなっていますので、ミトンなどをご使用ください。

調理時間の目やす

●この調理時間は初回の時間です。連続で使用する場合は様子を見ながら調節してください。
●調理時間は、材料の温度・質・量・種類・入れる容器などによりかわりますので、様子を見ながらお使いください。

火力切換	料理名	量	トレー	初回の調理時間(分)	備考
1300W	トースト（6枚切り）	2枚	――	約2～3	常温の食パン6枚切りの場合 ●1枚の場合は調理時間を短めに
	市販パックきりもち	4個	――	約3.5～4.5	1個約50gの場合 ●常温のもちを使用 ●1個の場合は調理時間を短めに
985W	ピザ(冷蔵)	1枚	使用	約7～9	直径約23cm（9インチ）の場合
	グラタン	2皿	（使用）	約15～17	具がこぼれる恐れがある場合はトレーを使用（1皿約240gの場合）
	ホイル焼き	2包	使用	約13～15	1包約140gの場合
650W	冷凍ピザ	1枚	使用	約9～12	直径約15cm（6インチ）の場合
	フライのあたため	4個	使用	約9～11	1個約60gの場合
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	約9～11	1個約25gの場合
	ホットドッグ	2個	――	約9～13	調理した具をはさみ、アルミホイルに包む
	チョコチップクッキー・ナッツクッキー	6個	使用	約6～8	生地1個約15gの場合
340W	バターロールのあたため	4個	――	約7～9	1個約35gの場合
	クロワッサンのあたため	3個	――	約6～8	1個約40gの場合
上火グリル 625W	こんがり焦げめ	適宜			グラタンやピザの仕上げなどで上面にもう少し焦げめをつけたいときに

●とびらの上に調理物をのせないでください。
●連続で使用する場合、サーモスタット（温度調節器）のはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。
●サンドイッチ用薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切りパン、フランスパン（薄切り）のトーストは焦げやすく、場合によっては燃えることがありますのでご注意ください。

調理のポイント

POINT 1 アルミホイルを使いましょう

・油が飛び散りやすいものは全体をアルミホイルに包んで調理してください。
・焦げやすいもの・厚みがあるものは調理の途中で焼き色がついてきたら、アルミホイルをかぶせます。

POINT 2 トレーを使いましょう

・焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの（つきたてのもちなど）・具がこぼれる恐れがあるものはトレーを使用してください。

POINT 3 冷凍食品は…

・市販の冷凍食品は、必ず「オーブントースター」用を使用し、「調理時間の目やす」を参考にしてください。
・市販の冷凍コロッケは加熱しすぎると中身が飛び出る恐れがありますのでご注意ください。
・調理物の表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。
・調理物が温まりにくいときは、調理時間終了後タイマーつまみを「切」に戻し、庫内に入れたまま余熱を利用してください。

POINT 4 冷凍パンを焼くときは…

・表面に焼き色がついたらタイマーつまみを「切」に戻し、そのまま2～3分庫内に入れておきます。
（表面が焼けていても内部が温まりにくいため）

POINT 5 もちを焼くときは…

・表面に焼き色がついたらタイマーつまみを「切」に戻し、そのまま1～2分庫内に入れておきます。
（表面が焼けていても内部が温まりにくいため）
・薄切りもちは焦げやすいので時間設定は短めにしてください。燃えやすいので絶対にそばを離れず、でき具合を見ながら調理してください。
・つきたてのもちはトレーを使用してください。
・焼き上がったもちは焼き網からすぐに取り出します。
・置いておくと、焼き網にくっつく場合があります。
・つきたてのもちや自家製のもちは、焼け具合を見ながら焼いてください。

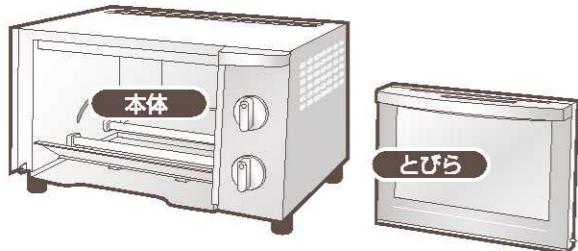
お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

お願い

- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。（表面を傷つける原因）
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤・漂白剤は使用しないでください。また、化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面を傷つけたり、化学変化を起こす原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体（外側と庫内）・とびら

①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、かたく絞りふき取る
②水で絞った布でよくふく
③乾いた柔らかい布で水気をふき取る

お願い

- 本体・とびらに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。（感電や故障の原因）
- ヒーターには触れないでください。（ヒーターが割れる原因）
- お手入れ後は、とびらを忘れず確実に取りつけてください。
- とびらの取り扱いはていねいに行ってください。（変形・故障の原因）

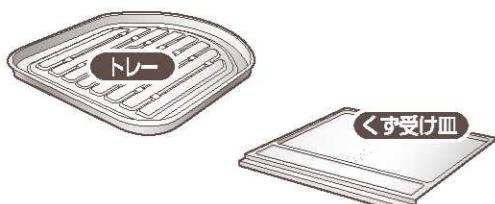
トレー・くず受け皿・焼き網

トレー・くず受け皿

①薄めた台所用中性洗剤で洗う
②乾いた布で水気をよくふき取る

焼き網

①台所用中性洗剤をぬるま湯で薄めた中にひたして洗う
②乾いた布で水気をよくふき取る

お願い

- くず受け皿は、こまめにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。
  （テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。）

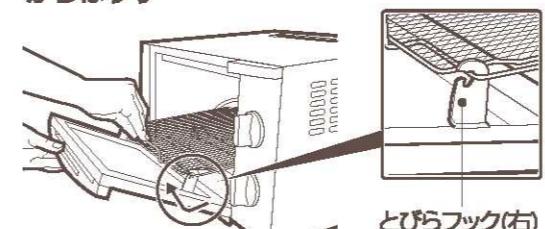
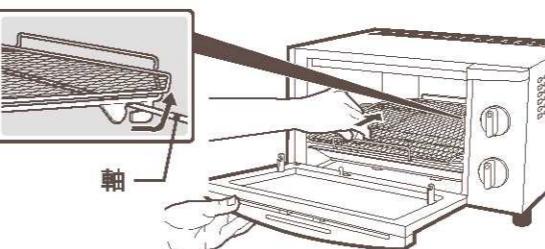
- お手入れ後は、忘れず取りつけてください。（焼き網・くず受け皿）
- 洗ったあとは水分をふき取り、よく乾かしてから取りつけてください。（水たまり防止のため）
- 浸け置き洗いなど、長時間水に浸けたまま放置しないでください。（サビの原因）

コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

部品のはずし方

焼き網

①とびらを半開きにした状態で焼き網を矢印方向に引き出してとびらフック（左右2ヵ所）からはずす

②そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずす（左右2ヵ所）

お願い 焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。また、とびらに強い力を与えないでください。（変形・故障の原因）

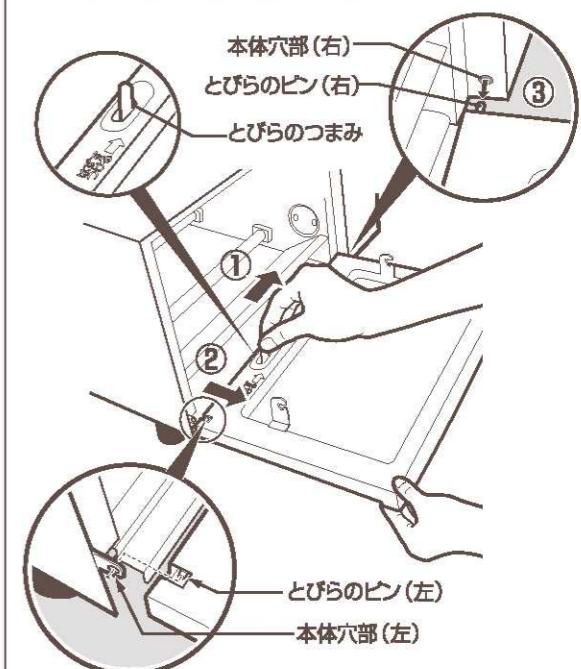
つけるときは…

はずし方と逆の手順で行う

お願い

- 軸ととびらフックに必ず取りつけてください。
- **焼き網とってが上向きになるように取りつけてください。**（変形・故障の原因）

とびら

①焼き網をはずした後、とびらを水平な状態にし、とびらのつまみを右側にスライドさせる
②そのままとびらの左側を手前に引く
③とびらのピン（右）を本体穴部（右）からはずす

つけるときは…

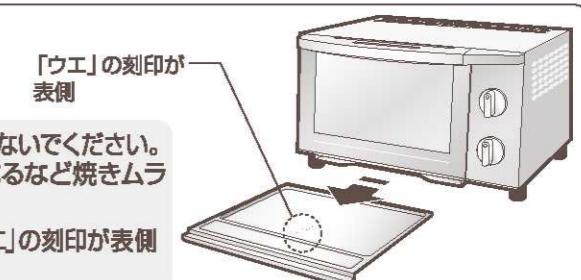
①とびらを水平な状態にし、とびらのピン（右）を本体穴部（右）に入れる
②とびらのつまみを右側にスライドさせながらとびらのピン（左）を本体穴部（左）に合わせる
③とびらのつまみを離し、とびらのピン（左）をとびらの穴部（左）に入れる

お願い とびらの左側を引っ張り、とびらがはずれないことを確認してください。

くず受け皿

手前に引き出す

お願い

- くず受け皿は、こまめにお手入れし、汚れたままで使わないでください。（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。）
- くず受け皿には裏表があります。取りつけるときは「ウエ」の刻印が表側になるように取りつけてください。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、一度お調べください。

症状	原因	処置
調理物が加熱されない（ヒーターが発熱しない）	差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	確実に差し込んでください。
	タイマーがセットされていますか?	タイマーをセットしてください。
	サーモスタットがはたらいています。	庫内を冷ましてください。
ヒーターが途中で切れる	異常ではありません。このオーブントースターには、サーモスタット（温度調節器）がついています。調理の途中に自動的にヒーターが消えたりついたりしながら調理を続けます。連続で使用するときは、サーモスタットがはたらき、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。	
パンの下面の焼き色が薄い	くず受け皿が汚れていませんか?	お手入れをしてください。(→P.8) くず受け皿は、こまめにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。

仕　様

型名	ET-FS28
タイマー	15分計
電源	交流 100V　50/60Hz
消費電力	1300W
コードの長さ	1.2m
外形寸法(約cm)	幅38.5×奥行32×高さ22
庫内寸法(約cm)	幅27×奥行27.5×高さ9
質量	約4.7kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。

●お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

（ホームページでのご購入は下記参照）

部品名	部品番号
トレー	BG380015G-00

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター　ナビダイヤル 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………… Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ……… Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。